



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES

<https://www.sozcu.com.tr>

3 adet orta boy patates
1 paket çüş krema
Parmesan yada eski kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
Muskat

Patatesleri ne çok ince ne de çok kalın halkalar halinde dilimliyoruz. İçine muskat rendesi, tuz-karabiber, rende parmesan ve kremayı ekledikten sonra güzelce karıştırıyoruz.

Bu harcı tekli muffin kalıplarına alıp üzeri açık bir şekilde 250 derece fırında 15 dakika kadar fırınıyoruz. Çıktıktan hemen sonra tekrar parmesan rendeleyip değirmen karabiber geçebilirsiniz.

